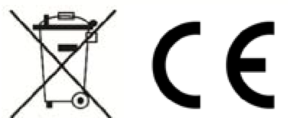


Mode d’emploi

015.255.3   Moulin à tomates/baies Artus 250

Moulin à tomates/baies ARTUS 250





Lire avec attention le manuel d’utilisation avant toute utilisation et le conserver précieusement pour pouvoir le consulter avant chaque utilisation.

AVERTISSEMENTS:

Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.
Toujours débrancher au cours de chaque intervention. Tenir hors la des portée des enfants. Déplacer l’appareil utilisant les deux mains et en le prenant par le bas pour éviter d'endommager le logement du moteur.
Placer l’appareil sur une surface lisse et éviter les positions pouvant entrainer la chute de l’appareil.
Ce produit est destiné uniquement à l’usage domestique.

AVERTISSEMENTS EN CAS DE BLOCAGE:

Le moteur peut se bloquer en cas de surcharge de produits ou de l'intervention de la protection thermique, s’il y a un surchauffement de l’appareil. Dans les deux cas, immédiatement mettre l’interrupteur sur "Off", déconnecter l’appareil et le nettoyer. Vous pouvez utiliser interrupteur en position "RÉV" pour débloquer l’appareil. Ne pas utiliser la position "RÉV" continuellement, mais uniquement de façon à donner de petites impulsion.

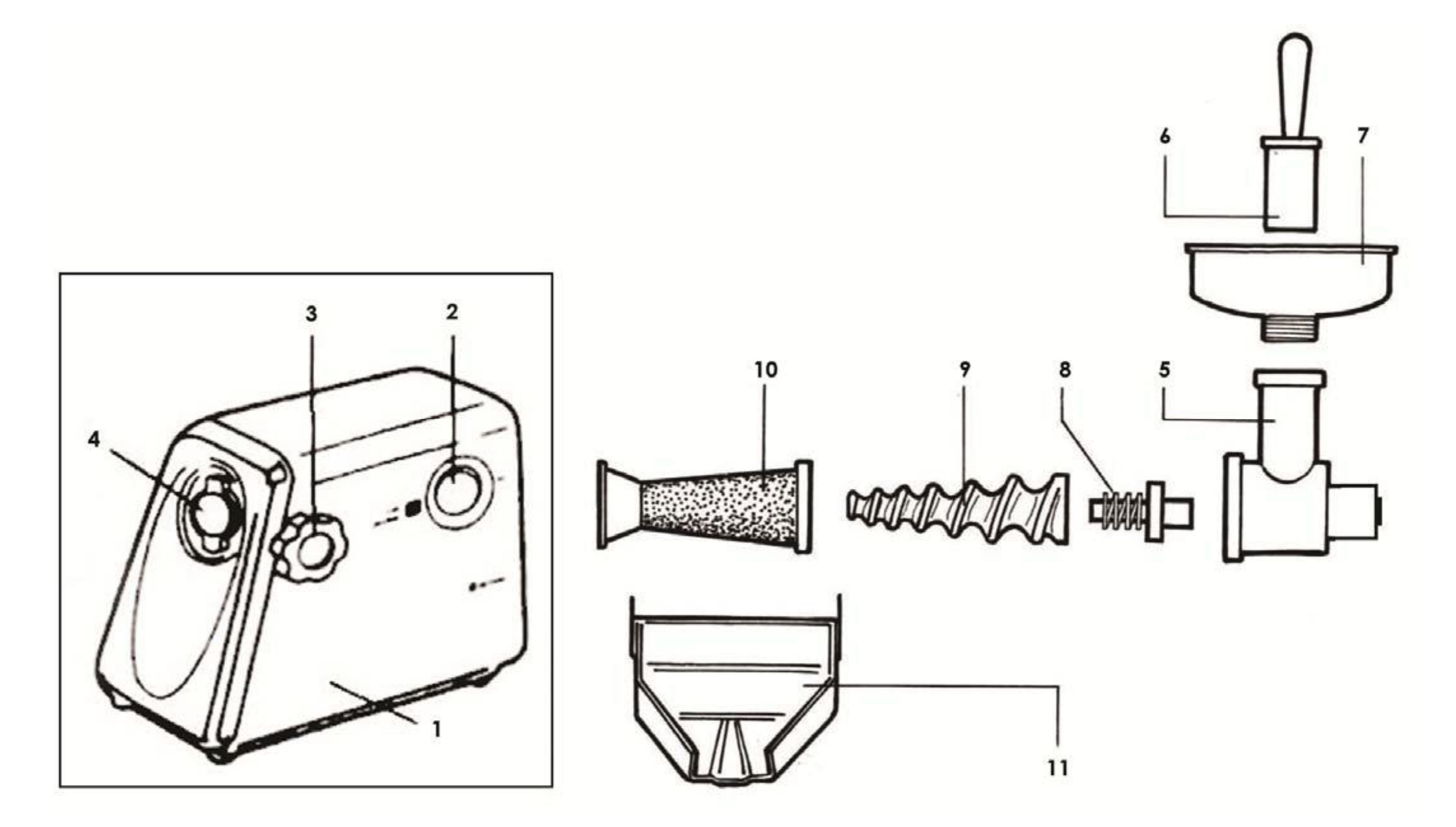
AVANT L'UTILISATION:

S’assurer que la tension et la fréquence de votre réseau d'électricité soient identiques à celles indiquées sur l’appareil. Soigneusement laver et sécher toutes les parties qui vont entrer en contact avec les aliments, à l’eau chaude et au savon (excluant les parties 2-1-3-4). Avant de brancher l’appareil, s'assurer que l’interrupteur soit en position "OFF" et placer l’appareil sur une surface lisse et stable, afin que les trous de ventilation du moteur (1) soient toujours libres. En cas d'obstruction des trous de ventilation, la fonctionnalité de l’appareil peut être sérieusement réduite.



PRESSE TOMATE:

1. Moteur
2. Interrupteur
3. Manivelle de fixation
4. Embout fixage
5. Corps du presse-tomate
6. Pilon
7. Trémie
8. Axe
9. Vis sans fin
10. Filtre conique
11. Bac collecteur



ASSEMBLAGE:

Toute intervention doit être effectuée seulement après avoir vérifié que l'appareil est débranché pour éviter tout risque. Le presse-tomate est partiellement monté dans le carton. Avant l’emploi ,démonter le filtre conique (10) du corps (5) en le tournant dans le sens des aiguilles, ôter la vis sans fin (9) et l'axe (8). Laver et sécher tous les composants en utilisant un détergent non agressifs et monter le presse-tomate. Positionner le corps (5) dans l'embout de fixation (4) du moteur en le tournant légèrement jusqu'à le bloquer. Bloquer le corps en tournant, dans le sens des aiguilles, la manivelle de fixation (3). Insérer l'axe (8) en prenant soin qu'il soit positionné sur le fond du corps. Insérer la vis sans fin (9) dans le corps (5) et la fixer en tournant le filtre (10) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre afin de le bloquer sur le corps (5). Monter le trémie (7) en le vissant au cou du corps. Monter le collecteur (11) en l'insérant dans le corps et sur le filtre conique dans les crochets de fixation appropriés. Les trous de ventilation du moteur (1) doivent toujours être libres pour une ventilation correcte du moteur, les temps de fonctionnalité de l'appareil peuvent être considérablement réduits en cas d'obstruction de la ventilation.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

UTILISATION DU PRESSE-TOMATE:

Insérer la fiche dans une prise de courant facilement accessible. Insérer le produit à presser dans le trémie (7) et aider la descente dans le corps (5) avec le pilon (6). Ne pas utiliser d'autres moyens pour faciliter la descente de la tomate afin d'éviter de possibles dommages à la vis sans fin.
Pendant l'utilisation, le corps (5) peut subir des déplacements latéraux. Ceci est un phénomène normal et n'empêche pas le fonctionnement correct de l'appareil. A la fin du travail, déconnecter l'appareil et démonter toutes les parties qui sont entrées en contact avec les tomates. Les laver en utilisant des détergents non agressifs, ôter les restes éventuels de produit et soigneusement sécher avant de ranger le presse-tomate.

CONDITIONS DE GARANTIE:

Ce produit a une garantie de 2 ans pour le particulier et d’1 an pour les professionnels. La garantie entre en vigueur à partir de la date d’achat. La date d‘achat est la date indiquée sur la facture/ticket de caisse délivré lors de l’achat par le revendeur. Le fabriquant s’engage à réparer et à remplacer gratuitement les pièces comportant un défaut de fabrication pendant la période de garantie. Les défauts qui ne sont pas clairement attribués aux matériaux ou à la fabrication, seront examinés par un technicien spécialisé et facturés en fonction du résultat. La garantie ne s’applique pas en cas de dégâts accidentels dûs au transport, à une négligence ou à une utilisation inadaptée, en cas d’usage ou d'installation impropre, erroné ou non conforme aux instructions reportées dans la notice et en cas de phénomènes indépendants des modes de fonctionnement et d’utilisation de la machine. La garantie est annulée en cas de réparation ou de manipulation effectuée par des tiers non autorisés. L’intervention sous garantie ne donne pas droit au remplacement de l’appareil ou à la prolongation de la garantie. La garantie ne prévoit pas le nettoyage de la machine ou de ses parties si nécessaire.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com